

Filetforum 27-28 mai 09

Kristian Prytz

FHL OG FOU



Fagsjef FoU



Styringsgruppe

**Bacalao-
forum**

**Filet-
forum**

**Tørrfisk
Forum**

**Pelagisk
Forum**

**Markeds-
adgang**

**Reke-
forum**

Samlinger
Kontaktnett
Problemløsning

FHF handlingsplan 2009

- Budsjett for 2009 er satt til 6 mill
 - Temperaturstyring fra fangst til marked
 - Produktutvikling restfilet
 - Kvalitetssikring av hyse som råvare til fersk filet
 - Foredling av ferske produkter basert på fangstbasert havbruk.



Temperaturstyring mål

- FHF - Prosjekt over 3 år SINTEF Energi og Nofima Marin.
- Deltar i KMB Lønnsom foredling
- Rask kjøling ved fangst og lav råstofftemperatur ved lagring og bearbeiding sikrer at en økt andel av råstoffet kan gå til fersk anvendelse.
- Dokumentere at superkjøling i hele distribusjonskjeden vil gi filet med forlenget holdbarhet, bedre kvalitet og moderat drypptap.
- Utvikle prosedyrer og anbefale teknologi som setter industrien i stand til å utnytte fordelene med optimal temperaturstyring gjennom hele prosesskjeden fra fangst til marked.

Resultater

- Vist at det er mulig å flytte fiskefilet til markedet uten bruk av is.
- Nedkjøling før filetering av hyse gir bedre kvalitet og mindre spalting
- Testet utstyr for superkjøling av filet i full skala.
- Målt effekt av kjøling om bord i trålere.



Produktutvikling restfilet

- Startet prosjekt oktober 2006
- Frost gjennomført analyser av marked og muligheter.
- Presentert og bearbeidet i fire arbeidsmøter.
- Kurs i Bakel sammen med CFS i november 06.
- Produksjonstester i Holland juni 2007 - prøveprodukter til uttesting.
- Produkter evaluert hos Aker Seafoods august 07.
- Forslag til linje i Melbu lagt fram oktober 07
- Prosjektet avsluttet utgangen av 2007.



Hovedretninger for nye produkter

Nye halvfabrikata

Nye produkter

1

Ny fersk anvendelse
av buk/hale

Nytt kuttemønster ?
Strimler, biter ?
Marinering ?

2

Ny anvendelse
av buk/hale – inn i
kvalitetsprodukter

Liming, stansing ?
Fylte, panerte ?

3

Klar til
Migas-anvendelse ?

Migas
Annet

Flere hovedretninger



PU-restfilet del 2

- Startet feb 08 - Målet er lansering av nye produkter
 - A: Analyse for å underbygge beslutning om lansering er mulig og om markedet er klare for produktene. Vurdering av leieproduksjon ?
 - B: Forberede lansering
 - Detaljering av produkt og konsept og klargjøring av produksjon
 - Klargjøring av beslutningsgrunnlag for produksjon.



Samarbeid med Villfiskforum

- Felles samling på Myre juni 08.
 - Tema: pumping av levende fisk
- Møte med FiDir, Justervesen om vektfastsettelse av levende fisk.
- Mellomlagring, oppforing og foredling av villfanget fisk



Foredling av ferske produkter basert på fangstbasert havbruk

- Gjennomført i 2008/9:
- Levende hyse
 - Overlevelse og oppforing
- Pumping av levende og sløyd fisk
 - Vektfastsettelse av levende fisk
- Loddetorsk - sulting og prerigor filetering.
- Miljøsertifisering av fangstbasert oppdrett - Standard - Debio.
- Bidratt til utvikling av Norsk standard NS 9408: Norsk fersk torsk - krav til kvalitet.
- Filet av oppdrettstorsk - kvalitet og holdbarhet



Tema på denne samlingen

- Avslutning av temperaturstyring
 - Status og forslag til videreføring
- Innspill til nye prosjektområder
 - Kvalitet på rå fiskefilet - ønske om å bevare en god kvalitet lengst mulig.
- Automatisering av filetproduksjon
 - Viktig for å sikre fortsatt filetproduksjon i Norge.